

Consumers: communication insights

Marjolijn Schrijnen
Netherlands Nutrition Centre (Voedingscentrum)

Friday 18 October 2013

eerlijk over eten
Voedingscentrum

The Nutrition Centre

- Independent foundation
- Funded by the Ministries of Economic Affairs and Health, Welfare and Sport
- Authority on consumer information and food related behaviour.
- Integrated and comprehensive approach
- Independent information based on scientific consensus
- Mission: We provide information on, and encourage consumers to make, healthier and more sustainable food choices.



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Transparency on facts and figures

- Avoidable food waste Dutch consumers = 42-53 kg or €155,- pppy
- Top 5: dairy, bread, fruit, vegetables
- Target group: women, 18-39 years, families with young children

New results end 2013:

- 1-measurement wastage sorting analysis
- 1-measurement behaviour analysis

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Policy

- Goal of the Dutch government: cut food waste with 20% by 2015.
- The Nutrition Centre contributes to this with a campaign for consumers to reduce food waste in their households. This campaign is focused on smart shopping, cooking and storing.
- Cooperation with (non) profit organisation, research centres, bottom-up initiatives and government. On local and national level.

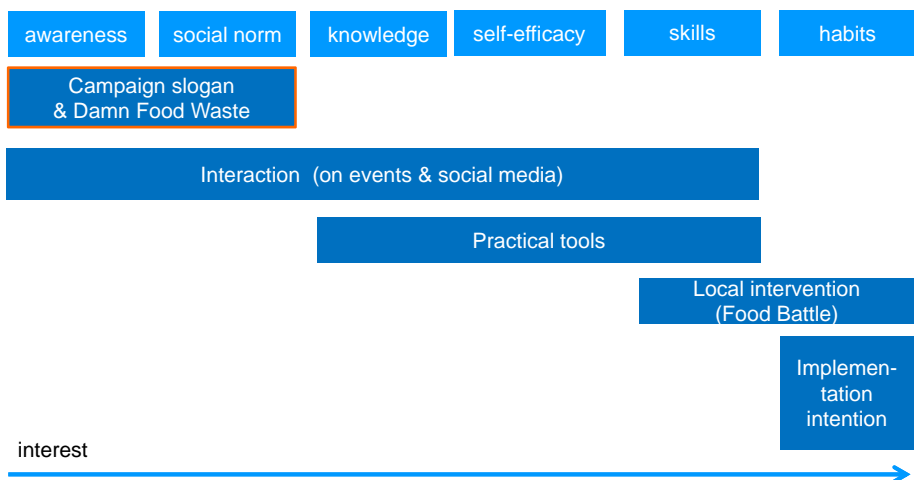
eerlijk over eten
Voedingscentrum

Behaviour insights

- Attitude: positive attitude towards reducing waste
- Awareness: consumer is interested
problem is underestimated
- Knowledge: low on expiration dates and food storage
- Habits: break through unconscious behaviour
- Skills and self-efficacy are important to change behaviour.

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Translation into interventions

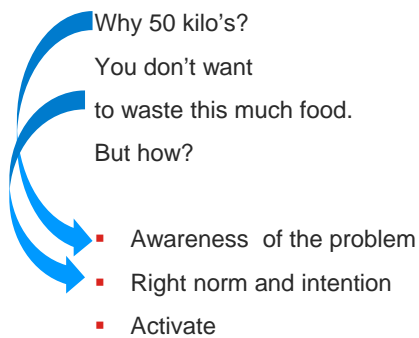


eerlijk over eten
Voedingscentrum

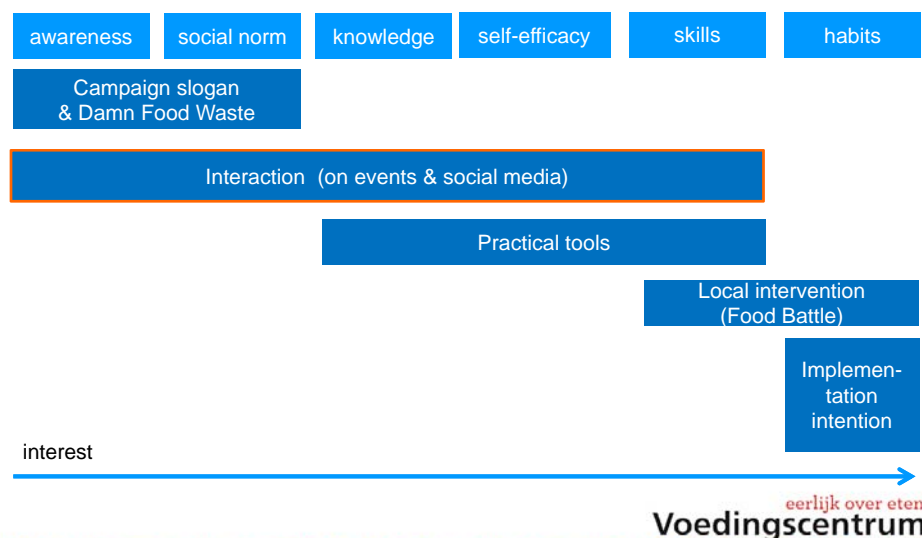
Campaign slogan

Learnings Europe:

- “Love Food Hate Waste” (UK), “Zu gut für die tonne” (GR) and “Manger c'est bien, jeter ça craint” (FR)
- Short, strong and activating



Translation into interventions



Interaction, in the fridge

- Boot on events (2011- 2013) f.e. Damn Food Waste
- Go into the big fridge & talk about food waste
- Hundreds of short interviews with consumers



Interaction, on social media

- Our young reporter
- Started June 2013
- Facebook.com/Hoezo50kilo.
- Re-use shots of consumers
- Video blogs with practical tips
- We followed the #FridgeClinic of the Food Standard Agency: take a photo of your fridge, tweet it and get feedback.

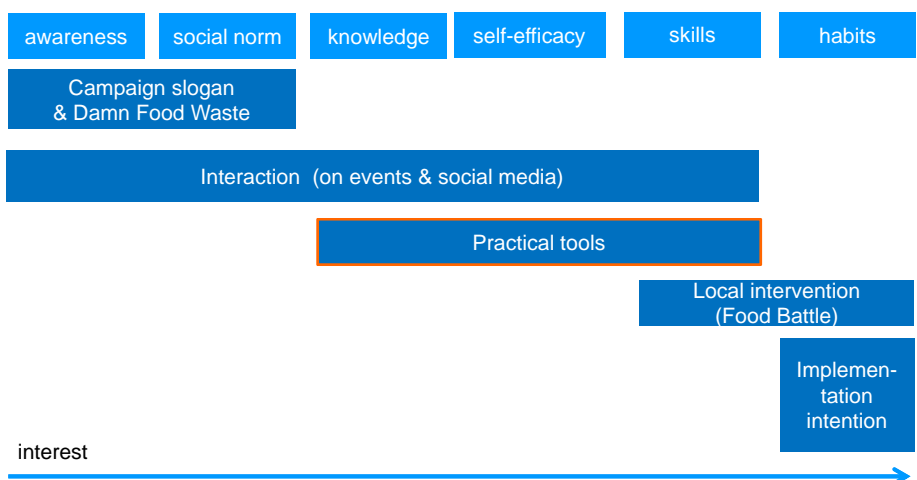


Results & learnings

- Hoezo50kilo 1,800 followers
- Love Food Hate Waste community 10,000 followers
- Interaction
- Inspire consumers
- Social involvement, create ambassadors
- Keep theme on-going

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Translation into interventions



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Practical tool: Leaflet Smart shopping, cooking & storing

Bewaarwijzer

De ideale koelkast
De algemene regel is: hoe hoger in de koelkast hoe warmer. Wat het meest koudst, bijvoorbeeld vriesvak, moet op de onderste plank, boven de groentelade. De deur is het meest koud doordat deze regelmatig open gaat.

Richt je koelkast als volgt in:

Voorkom verspilling in 5 stappen:

1. Check je koelkast, vriesvak en vriesvak, zodat je alles op tijd op maakt.
2. Maak een eten boodschappenlijstje inclusief hoeveelheden en op volgorde van de winkel.
3. Let op de houdbaarheidsdatum, zeker bij kantbereide producten.
4. Bewaar bereidingswijze in de koelkast bij 4°C.
5. Wring hoeveelheden aardappelen, pasta en rijst af voor je gaat koken. Zo maakt je niet te veel.

Voedingscentrum

6x Veilig eten

Eten op de juiste manier bewaren zorgt ervoor dat het langer goed blijft. Maar toch kun je er ook wat anders. Daar veilig om te gaan met je eten, kun je dit voorkomen. Hoe je dat doet? Let goed op bij het koken, wassen, schillen, koken en verpakken van voedsel.

Voorkom een voedselinfectie!

- Wegwerpen**
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
- Wegwerpen**
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
- Wegwerpen**
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
- Wegwerpen**
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
- Wegwerpen**
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
- Wegwerpen**
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.
 - Niet te koken, koken is niet voldoende om voedsel veilig te maken.

Koken op maat
Voor te veel tijd, pasta of aardappelen gekookt? In kooktijd is een afgedrukt blikje nog 2 dagen bewaren (in koelkast op 4°C). Maar beter is om het te vrieskoken. Daar afgedrukt blikje op voor grote hoeveelheden per persoon. Zo moet je gemakkelijk de juiste hoeveelheid af!

www.voedingscentrum.nl

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Bewaarwijzer

Als je eten ongeveer met je boodschappen, kun je minder weg te gooien en heb je minder kans om ziek te worden. Sien bewaren is niet alleen goed voor je portemonnee en je gezondheid, maar ook voor het milieu. Onnodig eten doet! Maar hoe doe je dat, 'sien bewaren?

De ideale koelkast
De algemene regel is: hoe hoger in de koelkast hoe warmer. Wat het meest koudst, bijvoorbeeld vriesvak, moet op de onderste plank, boven de groentelade. De deur is het meest koud doordat deze regelmatig open gaat.

Richt je koelkast als volgt in:

Voorkom verspilling in 5 stappen:

1. Check je koelkast, vriesvak en vriesvak, zodat je alles op tijd op maakt.
2. Maak een eten boodschappenlijstje inclusief hoeveelheden en op volgorde van de winkel.
3. Let op de houdbaarheidsdatum, zeker bij kantbereide producten.
4. Bewaar bereidingswijze in de koelkast bij 4°C.
5. Wring hoeveelheden aardappelen, pasta en rijst af voor je gaat koken. Zo maakt je niet te veel.

Voedingscentrum

02 11 ALLES IN DE KAST

DEEN Bewaartips

Gooi eten niet direct weg!

Minder weggegooid spaart geld en milieu.

Kijk, proef, ruik en... kook!

Moet het weg?

- Lidl
- Deen
- Coop

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Smart cooking App

- Healthy recipes
- Weekmenu's / planning
- Portions
- Shopping list
- Storage tips



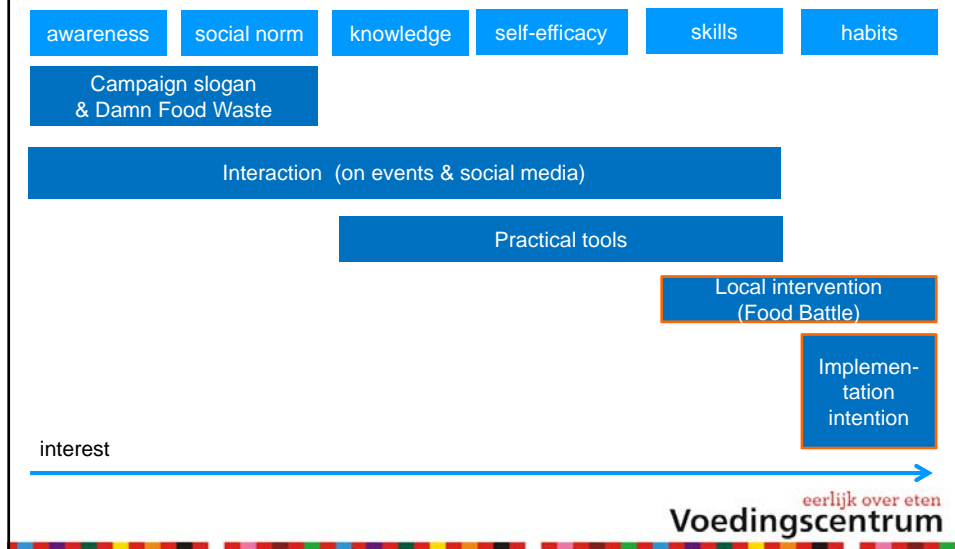
Voedingscentrum eerlijk over eten

Results & learnings

- Smart cooking App: 120,000 downloads, 10,000 active users
- Consumers give app and leaflet 8 and say it helps them to reduce food waste.
- Leaflet is picked up by several supermarkets (NL, FR)
- Make it practical and visual (spaghetti circles)
- Easy accessible (by phone or supermarket)
- Focus on budget or recipes attracts (free publicity)

Voedingscentrum eerlijk over eten

Translation into interventions



Local intervention: Food Battle

- Developed by Wageningen UR
- Keep a diary on how much food is wasted – direct feedback
- Actively encouraged to reduce food waste
- Households reduce food waste in 3 weeks up to 20%

Implementation intention

- Experiment
- Bridges the gap between intention and behaviour
- For people who really want
- Easy and quick
- Effect is proven on down sizing snack behaviour. New on reducing food waste but promising tool.



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Small steps to change habits

- How does it work?
 - Make an “If... than..- plan”
- Choose a small step
 - f.e. use a shopping list
- Write down when you want to what:
 - f.e. “If I go shopping, **than** I will use a shopping list”
- Share: let your friends know what your plan is.



eerlijk over eten
Voedingscentrum

No Waste Challenge

No Waste Challenge

Begin vandaag met minder eten verspillen.
De komende 7 dagen is dit mijn voornemen (maak 1 keuze uit onderstaande opties):

Als ik boodschappen ga doen,

of

Als ik ga koken,

of

Als ik eten bewaar,

Mijn naam

Mijn e-mailadres

[Mijn challenge bevestigen](#)

- Choose 1 intention for shopping, cooking or storing
- Share your intention with your friends
- Keep your intention for 7 days
- After 7 days get a reminder and choose an new intention

Wall of Fame



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Learnings

- Just started, research will follow
- The use of different strategies (focus on several behaviour determinants) is complementary, for behaviour change.
- Experiences of other organisations with effects on behaviour change/ changing habits in small steps?

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Thank you for your attention

Questions or more information?

- Contact me: schrijven@voedingscentrum.nl
- Corné van Dooren: dooren@voedingscentrum.nl

- Or check out:
 - www.voedingscentrum.nl/minderverspilling
 - www.facebook.com/hoezo50kilo

eerlijk over eten
Voedingscentrum